Herstellung von Halbfertig- und Fertigprodukte vom Putenfleisch

Die Nachfrage nach heimischem Putenfleisch beim Direktvermarktende in der Region ist groß. Neben ganzen Puten oder Fleischteilen sind auch vielfältige Verarbeitungsprodukte bei den Konsumentinnen und Konsumenten sehr gefragt. Eine Erweiterung Ihrer Produktpalette bietet Ihnen die Möglichkeit, Fleischteile optimal zu nutzen und Ihren Kund:innen eine umfangreiche Auswahl anzubieten.

Sie erlernen die Herstellung verschiedenster Halbfertig- und Fertigprodukte aus Putenfleisch. Dies ermöglicht Ihnen, Ihre Produktpalette gezielt aufzubauen und zu erweitern. Unsere Expert:innen führen Sie durch die gesamte Prozesskette – von der Auswahl der besten Fleischteile bis hin zur Herstellung köstlicher Produkte.

Sie erhalten eine fundierte Einführung in die Grundlagen der Putenverarbeitung und erlernen die Techniken zur Herstellung von Produkten wie Faschierte Laibchen, Cevapcici, Leberknödel, Bratwürste und Leberkäse.

Darüber hinaus erhalten Sie umfassende Informationen über die Lebensmittelkennzeichnung bei verpackten Produkten. Sie erfahren, welche rechtlichen Vorgaben Sie beachten müssen, um Ihre Produkte korrekt und transparent zu kennzeichnen.

Der Kurstermin wird aufgrund der Verfügbarkeit der Putenschlachtkörper erst im Jänner festgelegt und bekannt gegeben.

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Oberösterreich

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	185,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 65,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	weißer Arbeitsmantel, Kopfbedeckung, geeignetes Schuhwerk

Verfügbare Termine

05.02.2027 09:00, Hagenberg

Ort	Hagenberg
Beginn	05.02.2027 09:00
Ende	05.02.2027 13:00
Örtlichkeit	ABZ Hagenberg, Veichter 99, 4232 Hagenberg
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2505/5
Trainer:in	Andreas Mara Christina Essl
Termin 1	05.02.2027, 09:00 - 12:30 Uhr
Termin 2	05.02.2027, 12:30 - 13:00 Uhr

© 2026 - lfi.at